

# CAP cuisine



## Lieu de formation

41 ZA Galmot - CAYENNE

## Le cuisinier

Maître dans sa cuisine, le cuisinier choisit les produits, élabore les recettes et réalise les différents plats prévus au menu. Il maîtrise les techniques de préparation, de cuisson et de dressage des mets à la carte. Qu'il travaille seul dans un petit établissement ou à la tête d'une équipe, le cuisinier élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander et contrôle les livraisons.

## Objectifs de la formation

La formation CAP cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

## Contenu de la formation

**Enseignements techniques et professionnels**

- pratique professionnelle
- technologie
- sciences appliquées
- gestion appliquée
- chef d'œuvre

**Enseignements généraux**

- prévention santé environnement
- français
- histoire géographie et éducation morale et civique
- mathématiques
- sciences physiques et chimiques
- éducation physique et sportive
- langue vivante (anglais)

## Modalités d'organisation

**Par année de formation**

- 12 semaines de cours théoriques et pratique au CFA
- 35h par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise, dont 5 semaines de congés payés



## Prérequis

Aucun



## Pour qui ?

**En alternance**

- avoir au moins 15 ans au 31/12 de l'année civile où vous terminez votre année de 3ème
- ou être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus

**En contrat de professionnalisation**

Veuillez vérifier votre éligibilité en [cliquant ici](#)



## Accès à la formation

Signature du contrat et de la convention, entrée en formation de fin août à début décembre. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement, entretien possible.



## Validation

CAP cuisine, diplôme de niveau 3, inscrit au RNCP\* sous le numéro 38430 - date d'échéance 31/08/29



## Durée

A minima 800h, parcours en 2 ans



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche

**Public en formation continue :** Nous consulter pour toute demande de prise en charge

**80%** Taux de réussite aux examens\*\*

**78%** Taux d'insertion\*\*\* dont 35% en poursuite d'étude\*\*\*

**19%** Taux de rupture\*\*

# CAP cuisine



## Rythme de l'alternance

1 semaine au CFA  
2 semaines en entreprise



## Entreprises conseillées

Restaurant (traditionnel, gastronomique...)

Bistrot

Nous consulter.



## Modalités pédagogiques et évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôle régulier des connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situations pratiques
- Epreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visites en entreprise par le formateur tuteur
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique



## Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés (cuisine et restaurant d'application)
- Salles de formation
- Salle informatique



## Perspectives professionnelles

- Cuisinier dans la restauration commerciale ou sociale
- Cuisinier dans les cantines scolaires, restaurants d'entreprise ou d'hôpitaux



## Poursuite d'études

Ce diplôme permet d'exercer directement.

Mais il est possible d'opter pour une spécialisation afin d'élargir vos perspectives de carrière en poursuivant vos études : [en savoir plus](#)



Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaire, merci de prendre contact avec notre référente handicap.



## Nous contacter

**CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat région Guyane**

**41 Zone artisanale Galmot**

**97300 CAYENNE**

**[courrier@cfa-guyane.fr](mailto:courrier@cfa-guyane.fr)**

**0594 29 95 95**

**[www.cma-guyane.fr](http://www.cma-guyane.fr)**

